

SEA & FOOD

des ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven



Zugvogeltage-Menü

Von Dänemark bis zur Elfenbeinküste

Startschuss für die Spargelzeit

Mit unseren genussvollen Spargelkreationen

Lunch & Abendessen mit Ausblick

Im Restaurant HARBOUR VIEW

© pixabay | Dr. Georg Wietschorke



Harbour View
RESTAURANT

ATLANTIC
HOTEL Wilhelmshaven



Willkommen im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven.

In unserem Restaurant HARBOUR VIEW mit angrenzender Sonnenterrasse genießen Sie eine hochwertige Küche mit einmaligem Blick auf den großen Hafen und die Kaiser-Wilhelm-Brücke, dem Wahrzeichen der Stadt.

Im Fokus stehen saisonale Zutaten und Produkte regionaler Erzeuger, darunter frischer Fisch und schmackhafte Fleischgerichte aus der Region. Bei uns genießen Sie moderne Interpretationen mit traditionellen, französischen Einflüssen. Ein saisonales Angebot rundet die Vielfältigkeit unserer Speisekarte ab.

**Entdecken Sie unsere Angebote und Aktionen –
wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Zugvogeltage

Während der Zugvogeltage dreht sich an der niedersächsischen Nordseeküste und auf den Ostfriesischen Inseln alles um die Zugvögel. Tausende von Zugvögeln aus dem hohen Norden nutzen zu dieser Jahreszeit das Wattenmeer, um sich zu erholen und für die Weiterreise in den Süden zu stärken.

Die Zugvogeltage im Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer bieten mit über 250 hochwertigen Veranstaltungen die einmalige Gelegenheit, den faszinierenden Vogelzug hautnah zu erleben und die enorme Bedeutung des Wattenmeeres für den Vogelzug zu erfahren.

Für die Zugvogeltage hat sich das Küchenteam des Restaurant HARBOUR VIEW bei der Zusammenstellung des exklusiven 4-Gang-„Zugvogeltage-Menüs“ von den Ländern inspirieren lassen, die Vögel auf dem Ostatlantischen Zugweg bereisen: Das Team überrascht Sie also mit Spezialitäten aus Ländern zwischen der Arktis und Westafrika! Lassen Sie sich „auf der Zunge zergehen“, dass Zugvögel als Gäste des Weltnaturerbes Wattenmeer wahre Globetrotter sind und schmecken Sie so die internationale Bedeutung des Wattenmeeres.

Bei diesem Menü wurden viele Aspekte nachhaltigen Konsums berücksichtigt: Die Zutaten sind vor allem saisonal und aus der Region.

*Theda
Bakker-Langer*



Traditionsunternehmen Tee-Bakker

Seit 1999 führt Theda Bakker-Langer das seit 1764 bestehende Traditionsunternehmen Tee Bakker. Zuvor arbeitete sie sechs Jahre bei einem renommierten Hamburger Teehandelshaus im Im- und Export. Bis zum heutigen Tage wird die Firma in direkter Linie von der nunmehr achten Generation geführt und beliefert das ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven mit eigens kreierten Ostfriesentee-Mischungen.

Mehr von Tee-Bakker: tee-bakker.de



Regionaler
Partner

Unser neuer Küchenchef

Seit Dezember 2023 ist Félix Cordes, der seine Kochausbildung in Frankreich absolviert hat, neuer Küchenchef im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven.

Nach verschiedenen beruflichen Stationen u.a. in Travemünde, Straßbourg und Australien, ist er nun an der Nordseeküste gestrandet.

Seine gesammelte Expertise bringt er seit dem im Restaurant HARBOUR VIEW ein und verbindet seine französischen Wurzeln und internationalen Erfahrungen mit den regionalen, friesischen Einflüssen.

„Ich habe mich für den Beruf des Kochs entschieden, weil ich die Vielfältigkeit liebe. Es macht mir unheimlich Spaß, neue Gerichte zu entwickeln oder Altbekanntem einen neuen Pfiff zu verschaffen. Wichtig ist mir dabei der Respekt vor der Umwelt und vor den Produkten.“

Im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven, als Partner des Nationalpark Wattenmeers, teilt man die gleichen Werte – das war mir bei der Wahl meines Arbeitsortes wichtig.“

*Félix
Cordes*





16. Zugvogeltage
im Nationalpark
Niedersächsisches
Wattenmeer

Zugvogeltage-Menü

12.–20. Oktober 2024

Dänemark

Gebeizter dänischer
Eismeersäibling
Meerrettich | Rote Bete |
Pumpernickel

Frankreich

In Aromen gebratener
Charolais-Rinderrücken
Steinpilze | Burgunder Jus |
Kartoffelsträußchen

Deutschland

Ostfriesisches Bio-Landeier
mit Nordsee-Krabben
Spinatsprossen |
Annabelle Schaum | Feldsalat

Elfenbeinküste

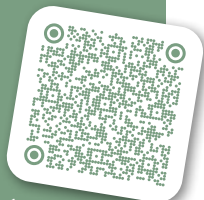
Kakaobohne
Weiße Schokolade |
Passionsfrucht |
Cointreau

4-Gänge-Menü

Pro Person € 68,00

Vegetarische Alternative auf Anfrage

*zum Zugvogel-
tage-Menü*



Watt'n Menü

– so schmeckt die Region

Nationalpark
Wattenmeer



Als Partner des Nationalparks Niedersächsisches Wattenmeer bieten wir im Restaurant HARBOUR VIEW das regelmäßig wechselnde Watt'n Menü an: Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Biosphärenregion. Für dieses besondere Menü verwenden wir hauptsächlich regionale und saisonale Produkte sowie Spezialitäten, die es nur hier in der Wattenmeerregion gibt.

4-Gänge-Menü

Pro Person € 65,00

Gerichte auch einzeln erhältlich

*zum
Watt'n
Menü*



© Knutt Schwarm | Ralph Martin

Abendkarte im Restaurant HARBOUR VIEW

Erleben Sie unvergessliche kulinarische Erlebnisse im Restaurant HARBOUR VIEW. Mit seinem exklusiven Standort bietet das Restaurant nicht nur eine atemberaubende Aussicht auf den Hafen und die maritime Atmosphäre, sondern verwöhnt seine Gäste auch mit einer außergewöhnlichen Auswahl an hochwertigen Speisen

Dienstag – Donnerstag

18:00 – 23:00 Uhr

Freitag & Samstag

17:30 – 23:00 Uhr

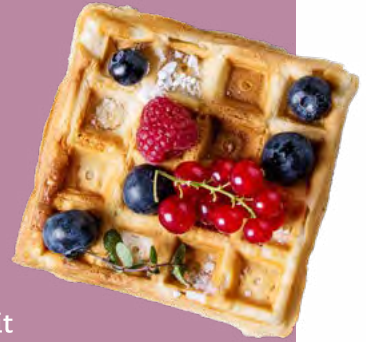
Küchenschluss um 21:30 Uhr

Neu
Unser
Käsenagen



*zur
Abendkarte*

Süße Auszeit



Gönnen Sie sich eine gemütliche Auszeit bei unserer täglich wechselnden Kuchen- und Tortenauswahl von der Stadtbäckerei Siemens – mit dem schönsten Blick auf den großen Hafen und die Kaiser-Wilhelm-Brücke.

Montag – Freitag

12:00 – 16:30 Uhr

Samstag & Sonntag

13:00 – 16:30 Uhr

Täglich

frisch gebackene Waffeln

**Waffelkreationen mit
leckeren Toppings:**

Puderzucker € 4,50

Sahne € 5,00

Heiße Kirschen € 7,00

Heiße Kirschen und Sahne € 7,50

Spargelzeit *April – Mai*

Die Spargel-Saison ist gestartet und das Restaurant HARBOUR VIEW lockt mit einer bunten Spargelkarte. Im entspannten Ambiente und mit Blick auf den Großen Hafen, lassen sich die verschiedenen Spargelkreationen unseres Küchenteams wunderbar genießen.

Auszug aus der Spargelkarte:

Spargelcremesuppe € 13,00
mit Nordseekrabben und eigener Einlage

Stangenspargel € 25,00
mit zweierlei Schinken der Metzgerei Schlimgen |
Sauce Hollandaise | Drillinge

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet € 28,00
Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Drillinge

Dienstag – Samstag
ab 18:00 Uhr

Lunch im Restaurant HARBOUR VIEW

Entdecken Sie hier unsere kleine
Lunchkarte im einmaligen Ambiente
unseres Restaurant HARBOUR VIEW

Montag – Freitag
12:00 – 16:30 Uhr

Samstag & Sonntag
13:00 – 16:30 Uhr



zur Lunchkarte



Frühstück, der Grundstein für den Tag

Leckere Aussichten mit Frühstücksbuffet

Reservierung erforderlich

Montag – Freitag

06:00 – 10:30 Uhr

Samstag & Sonntag

07:00 – 11:30 Uhr

Pro Person € 26,00
Kinder bis 6 Jahre kostenfrei,
bis 12 Jahre € 13,00



Langschläferfrühstück

Reservierung erforderlich

Folgende Sonntage

jeweils von 11:30 – 14:00 Uhr:

12. Mai (Muttertag) | 16. Juni | 14. Juli | 11. August
15. September | 13. Oktober | 17. November
01. Dezember (1. Advent) | 15. Dezember (3. Advent)

Pro Person € 32,00
Kinder bis 6 Jahre kostenfrei,
bis 12 Jahre € 16,00



SEVEN C's BAR

In der SEVEN C'S BAR bieten wir Ihnen außergewöhnliche und internationale Cocktailkreationen – inspiriert durch Premium-Spirituosen, exotische Früchte und Gewürze der sieben Weltmeere.

Wählen Sie aus unserem exklusiven Gin- und Whiskey-Sortiment. Die stilvoll-maritime Atmosphäre und der Panoramablick über den Großen Hafen laden zum Verweilen ein.

Sonntag – Donnerstag

17:00 – 00:00 Uhr

Freitag & Samstag

17:00 – 01:00 Uhr

*Cocktail-
Empfehlung*



Haven-Drink

Genießen Sie den atemberaubenden Sonnenuntergang mit unserem Haven-Drink in der SEVEN C's Bar oder auf unserer Hafenterrasse. Erfrischend, heimisch und spritzig.

Andalö Sanddornlikör |
Basilikumlimonade | Schuss Zitrone |
Blatt Basilikum | Zitronenscheibe

€ 10,50



ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven GmbH
Jadeallee 50 · 26382 Wilhelmshaven
Tel. +49 (0) 4421 77338-0
Fax +49 (0) 4421 77338-11
wilhelmshaven@atlantic-hotels.de
www.atlantic-hotels.de/wilhelmshaven

ATLANTIC
HOTEL Wilhelmshaven